

## 退職記念論文

## 岩手県におけるくるみ料理と“くるみ味”

Walnut dishes and *Kurumiaji* in Iwate Prefecture

魚住恵\*

Megumi UOZUMI

**Keywords:** *walnut dishes, local food, Iwate*  
くるみ料理, 郷土食, 岩手

## 1. 目的

岩手県におけるくるみの食習は、山野に自生する山ぐるみ（主に鬼ぐるみ）と地域の農作物によって形成された食文化である。その歴史的な背景と地域ごとにみられる特徴的な料理については大森と魚住による報告<sup>1)</sup>に詳しい。

鬼ぐるみの食習は、近隣の山野から“採集”された種実という自然への依存度の強い食材と自給自足を基本とする農作物との組み合わせによって形成され、伝承されてきたものである。そのため広い岩手県各地の農作物の種類による特徴を反映した地域性の強い食文化ともなっている。鬼ぐるみは縄文遺跡からも発見されていることから、地域の人々が食生活に取り入れた産物としてはきわめて古い歴史をもつ食材でもある。岩手県においてこのような鬼ぐるみの食習が伝承されてきた要因のひとつには鬼ぐるみの風味のよさがあると考えられる。それは岩手県では、魚などに対しても「こくがあっておいしい味がする」ことを「くるみ味がする」と言うことでもわかる。

他方、鬼ぐるみは固い殻で覆われ、可食部を殻から取り出す作業の時間と労力は多大である。その上、得られる可食部の量も手打ちぐるみに比べて少ないため、簡便が求められる風潮の強い昨今の日本の家庭料理の中で、鬼ぐるみの料理は今後の伝承・発展が危惧されるものでもある。

本稿は、岩手県内各地でつくられてきた鬼ぐるみの料理に関して、大正から昭和初期にかけての料理とそれ以降の料理を比較し、“くるみ味”にも着目しながら岩手県における鬼ぐるみ料理の伝承に資する知見を得ることを目的とした。

## 2. 方法

大正末から昭和初期にかけての食生活について記録された岩手県の聞き書き調査報告書籍<sup>2) 3)</sup>に記載されている鬼ぐるみの料理、および昭和50年～60年代に岩手県内各地で伝承されていた料理を集めた書籍<sup>4) 5)</sup>に記載されている鬼ぐるみの料理について、料理の種類、材料構

成、鬼ぐるみの利用形態、風味に関する記述を整理し比較・考察した。

## 3. 結果および考察

## 3-1. 岩手県内のくるみ生産量

表1は林野庁がおこなった平成17年から21年までの全国の「特用林産物需給動態調査」（平成22年以降は「特用林産物生産統計調査」）におけるくるみの需給統計表<sup>6)</sup>（抜粋）である。本調査の対象は「特用林産物を生産している生産者（ただし農協、森林組合、取扱業者・加工業者が情報を保有している場合は、その者を調査対象とする。）」となっている。したがって、自生する鬼ぐるみの自家用採集物を含む正確な需給量を示すものではないが、全国的な需給の動向は把握できるものと考えられる。本表で「その他くるみ」となっているものが栽培くるみ以外のもので、ほとんどが鬼ぐるみを主とする山ぐるみと考えられる。他方、「栽培くるみ」となっているものはほとんどが手打ちぐるみ系のくるみと考えられる。平成22年以降は「栽培くるみ」と「その他くるみ」の分類がなくなった。この表に示されていない都道府県のくるみに関する統計量はすべて0である。

「その他くるみ」の生産量が比較的多いのは、岩手県以外に青森県、新潟県である。府県ごとの「栽培くるみ」と「その他くるみ」の割合をみると、岩手県はすべての年で「その他くるみ」が88%を超えており、岩手県内では手打ちぐるみ系のくるみの栽培はほとんど行われていないと考えられた。「栽培くるみ」の主産地は長野県であり、長野県の栽培くるみとしては手打ちぐるみ系の信濃ぐるみが有名である。

以上から、岩手県は、他の都道府県に比べて鬼ぐるみの需給量が多い地域であると考えられた。

表2は平成17年から21年の岩手県特用林産物のくるみの統計表<sup>7)</sup>である。便宜上、各市町村を4地域に区分して示した。

合計量が表1の「その他くるみ」の数値とほぼ一致することから、これらは岩手県内各市町村の鬼ぐるみの需給量の傾向がわかる数値と考えられる。

\* 生活科学科食物栄養学専攻

表 1. 全国特用林産物需給統計表

都道府県		青森	岩手	宮城	山形	福島	茨城	群馬	新潟	石川	福井	長野	静岡	京都	大分	合計
平成17年	栽培くるみ	0.9	0.5	0.6	4.6	0.1	0	0	2.1	0	0	56	0	0	0	64.8
		14.8	8.9	85.7	69.7	100	0	0	29.6	0	0	100	0	0	0	78.4
	その他くるみ	5.2	5.1	0.1	2	0	0.1	0	5	0	0.1	0	0.3	0	0	17.9
		85.2	91.1	14.3	30.3	0	100	0	70.4	0	100	0	100	0	0	21.6
平成18年	栽培くるみ	14.9	0.3	0.3	2	0.1	0	0	0.1	0	0	45	0	0	0	62.7
		72.0	11.5	75.0	64.5	33.3	0.0	0	2.3	0	0	100	0	0	0	81.9
	その他くるみ	5.8	2.3	0.1	1.1	0.2	0.1	0	4.3	0	0	0	0	0	0	13.9
		28.0	88.5	25.0	35.5	66.7	100.0	0	97.7	0	0	0	0	0	0	18.1
平成19年	栽培くるみ	4.2	0.3	0.2	2	0.1	0	0.1	0.3	0.1	0	36.8	0	0	0	44.1
		61.8	11.1	66.7	60.6	33.3	0.0	50.0	8.1	100	0	100	0	0	0	81.2
	その他くるみ	2.6	2.4	0.1	1.3	0.2	0.1	0.1	3.4	0	0	0	0	0	0	10.2
		38.2	88.9	33.3	39.4	66.7	100.0	50.0	92	0	0	0	0	0	0	18.8
平成20年	栽培くるみ	6.7	0.1	0.4	1	0.1	0	0.1	0	0	0	35.3	3.6	0	0	47.3
		65.0	2.2	57.1	83.3	33.3	0.0	100.0	0	0	0	97.2	92.3	0	0	79.4
	その他くるみ	3.6	4.4	0.3	0.2	0.2	0.1	0	2.2	0	0	1	0.3	0	0	12.3
		35.0	97.8	42.9	16.7	66.7	100.0	0.0	100	0	0	2.8	7.7	0	0	20.6
平成21年	栽培くるみ	2.9	0.2	0.4	1	0.3	0	0.1	0	0.1	0	126.4	0	0	0.3	131.7
		46.0	7.7	44.4	43.5	1.5	0.0	100.0	0	100	0	95.8	0	0	100	78.5
	その他くるみ	3.4	2.4	0.5	1.3	20.3	0.1	0	2.4	0	0	5.6	0	0.1	0	36.1
		54.0	92.3	55.6	56.5	98.5	100.0	0.0	100	0	0	4.2	0	100	0	21.5

上段（トン） 下段（栽培くるみとその他くるみの割合 %） （統計上の数値のないところは0とした）

需給量が多いのは県北の二戸市、野田村、岩泉町、一戸町、県南の一関市、沿岸の宮古市、釜石市である。これらの地域は、先の報告<sup>1)</sup>にある昭和24年の岩手県内の鬼ぐるみの分布状況を示す資料でも、その木の本数が高い地域であることから、平成17年以降の鬼ぐるみの県内の分布傾向も昭和年代とあまり変化していないものと考えられた。

### 3-2. 料理におけるくるみの利用方法と材料構成

表3は、大正のおわりから昭和の初めにかけて「家族のために毎日食事作りを続けてきた主婦たちの、『食事づくり』にかけた『おいしい』と『つくり方』とを合わせて描いた」書籍<sup>2)</sup>、また、「岩手県北技術連絡会が財団法人豆類基金協会と財団法人農産業振興奨励会から依頼をうけて、豆類、雑穀類を中心とした県北の伝統的郷土食品の加工調理法を調査収録した」書籍<sup>3)</sup>からくるみ料理に関する記述を抽出し整理したものである。記載されていた地域は表2と同じ4地域に区分して示した。

くるみの利用形態はおおよそ、播る（する）、刻む、粒のままの3つに分けられる。そのうち記載が最も多かったものは播るであり、その主な使い方はそば粉または小麦粉を薄く伸してつくる“そばかけ”、“ひつつみ”、“ひもか”などからめて食べるたれ、もちのあえ衣、菊の花、山菜類のあえ衣、みそに混ぜて“串もち”や“豆腐田楽”に塗るというものである。“もち”の呼称は、気候的に米の栽培が困難であった県北では小

麦粉やそば粉を練ってつくったものをさすことがほとんどで、それらは畑仕事の“こびる”（間食）や普段の食事の主食として食べられていたものである。県北において、もち米からつくるもちは正月に食べるぐらいである。県央、県南で指すもちは、ほとんどがうるち米の粉やもち米でつくったものである。県央においてうるち米の粉でつくられていた“おちゃもち”と呼ばれるものは、県北ではそば粉や小麦粉でつくる“うちわもち”や“串もち”と類似した、串に刺して平たくしたもちである。県央より南は、当時から米がとれる地域であったためうるち米の粉でつくられたと考えられる。しかし、当時は現在ほど米の品種改良が進んでいなかったこともあり、基本的に米粉用には炊いてもまずい粃米（しいなまい）が使われていた。県南には慶弔時などにつくる“もち本膳”というもち尽くしの本膳料理があり、その中に“くるみもち”が配されている。沿岸は内陸ほど平らな土地が多くないこともあり、米はやはり貴重品であり、米を使ったもち類は正月や特別な行事の日のごちそうでもある“くるみ雑煮”のもちが目につくぐらいである。

県北でもち類をあえたり、串もちに塗ったりするたれや、みそには砂糖があまり使われることがなく、基本的なものは、山椒みそ、ねぎみそ、にんにくみそ、じゅうねみそである。じゅうねはえごまのことであり、その香りは「ごまとくるみの中間のような」とか「独特の香りがする」などと表現されている。“くるみだれ”や“くるみみそ”は子供も食べられるように工夫されたもので

ある。これらのもち類は畑仕事などの労働の場での間食のためにつくられることから基本的な味付けは大人の日常食と変わらないものであったと考えられる。そのような中で、子どもも食べられるように工夫されたのが

“くるみだれ”、“くるみみそ”であった。ただし、子どもだけではなく、女性にも“くるみだれ”や“くるみみそ”で味付けをしたものが好まれるとある。

表2. 岩手県特産林産物需給統計表（くるみ）

平成21年の市町村名（旧市町村名）		平成17年	平成18年	平成19年	平成20年	平成21年
県北	洋野町（大野村、種市町）	0	(0)	(0)	(0)	-
	軽米町	0	0	(0)	(0)	-
	二戸市（二戸市、浄法寺町）	2,090	1,980	1,900	1,800	1,800
	九戸村	0	0	(0)	(0)	-
	久慈市（久慈市、山形村）	0	0	(0)	(0)	-
	野田村	0	0	207	511	511
	普代村	0	0	(0)	(0)	-
	田野畑村	0	0	(0)	(0)	-
	岩泉町	778	200	200	200	10
	一戸町	100	100	100	100	100
	葛巻町	0	0	0	0	-
	岩手町	0	0	0	0	-
	八幡平市	0	0	0	0	-
県央	滝沢村	0	0	0	0	-
	雫石町	0	0	0	0	-
	盛岡市（盛岡市、玉山村）	0	0	0	0	-
	矢巾町	0	0	0	0	-
	紫波町	0	0	0	0	-
	花巻市（花巻市、大迫町、石鳥谷町、東和町）	220	0	0	0	-
	北上市	0	0	0	0	-
	遠野市	0	0	0	0	-
県南	西和賀町	0	0	0	0	-
	奥州市（水沢市、江刺市、前沢町、胆沢町、衣川村）	0	0	0	0	-
	金ケ崎町	0	0	0	0	10
	平泉町	0	0	0	0	-
	一関市（一関市、花泉町、大東町、藤沢町、千厩町、東山町、室根村、川井村）	0	250	250	166	45
沿岸	宮古市（宮古市、川井村）	2,009	60	60	1,672	-
	山田町	17	(0)	(0)	(0)	-
	大槌町	0	0	(0)	31	46
	釜石市	353	19	19	24	17
	大船渡市	0	0	0	0	-
	住田町	0	0	(0)	(0)	-
	陸前高田市	0	0	0	0	-
合 計		5,567	2,609	2,736	4,504	2,539

（統計上の数値がないところは(0)とした）（kg）

表 3. 料理におけるくるみの利用方法と材料構成（大正～昭和初期）

	くるみの 利用形態	料理名	くるみの利用法	その他の材料構成
県北	播る	くるみもち	あえ衣(不明)	もち米
		くにちもち	くるみたれ(くるみ、砂糖、塩、酒)	もちあわ(またはもち米)
		あわもち	くるみみそ(くるみ、みそ)	もちあわ
		そばもち(小麦もち)	みそあん(にんにく、(または山椒、じゅうね、ごま、くるみ)、みそ)	そば粉または小麦粉
		おつこもち	くるみみそ((不明)、(またはえごまみそ)	小麦粉、おつこ(呉汁の豆腐)、塩
		おかからもち(別名 きらずもち、かすもち)	くるみみそ(くるみ、みそ、砂糖)	そば粉、おかから湯(または呉汁)、塩
		そばねり	くるみみそ(くるみだれ)(くるみ、みそ)、 (またはねぎみそ(ねぎ、みそ)、大根おろし(大根おろし、すまし))	そば粉
		そばかつけ	みそだれ(にんにく(または山椒の実、じゅうね、くるみ)、みそ、少量 の砂糖)	そば粉、大根、豆腐
		串もち	みそたれ(山椒、(またはじゅうね、ごま、くるみ)、みそ)	小麦粉
		うちわもち(別名 うじゃもち、お茶もち、串焼きもち、軍配もち、味噌つけもち、串もち、そばもち)	たれみそ(くるみ、味噌、砂糖、水)	そば粉(または陸稲の粉、小麦粉)
		豆腐田楽	つけたれ(にんにく(または木の芽、根しょうが、くるみ)、味噌、酒、 水)	大豆、にがり
		ふすまからとる生麩のみそ漬け	ふすま、(くるみ、または山椒)	みそ
		菊のくるみあえ	あえ衣(くるみ、砂糖)	食用菊、にんじん、こんにやく、干しいたけ
		山菜のくるみあえ	あえ衣(不明)	山菜
	粒	けえばもち(別名 ひるもち、ひりもち)	みそあん(みそ、黒砂糖、くるみ)	そば粉(または小麦粉)塩
		豆ぶ汁	豆ぶ(小麦粉、くるみ、黒砂糖)	干しいたけ、かんぴょう、にんじん、ごぼう、焼き豆腐 澄まし(または醤油)、かたくり粉(とろみ)
		豆しとぎ	青豆(または黒豆)、米、砂糖、塩、(ごま、くるみ、干し柿)	
県央	播る	かねなり	つぶしたくるみの油(もちをのぼす) くるみ醤油(くるみ、醤油)	うるち米の粉(もち)
		くるみもち	あえ衣(不明)	もち
		正月のそばきり	くるみ醤油(くるみ、醤油)	てうちそば
		くるみひつつみ	くるみだれ(くるみ、醤油、湯、ねぎ)	小麦粉
		おちやもち	くるみ味噌(くるみ、味噌)	米粉
		いもの子のくるみ醤油あえ	くるみ醤油(くるみ、醤油、塩、砂糖)	里芋
		方領大根の煮物	かける(くるみ、(または播ったじゅうね、山椒みそ)	方領大根、醤油、油揚げ
		凍み大根のくるみあえ	あえ衣(不明)	凍み大根
		野菜やこんにやくのくるみあえ	あえ衣(くるみ、豆腐、醤油、砂糖)	季節の野菜(にんじん、ささぎ、菊の花、干しいもがら など)やこんにやく、醤油
		いもがらのくるみあえ	あえ衣(くるみ、醤油、水)	いもがら、醤油
	刻む	かま焼き(かます焼きもち)	あん(味噌、くるみ)	米粉
		きりせんしょ	あん(黒砂糖、くるみ)	うるち米粉、もち米粉、黒ごま
		うごぎのほろほろ	くるみ、うごぎ(または たら、山椒、さいかち)の芽、味噌大根	
	粒	きりせんしょ	あん(黒砂糖、くるみ)	米粉、しょうゆ、黒砂糖
県南	播る	くるみごはん	くるみ、米、醤油	
		くるみもち	あえ衣(くるみ、塩、醤油または味噌、砂糖)	もち米
		干しぜんまい(またはかんぴょう)のく るみあえ	あえ衣(不明)	干したぜんまい(または干びょう)
		くるみ豆腐	くるみ、片栗粉、砂糖	
	刻む	くるみ入りの赤飯	もち米、小豆、くるみ	
		かべらせもち(豆もち)	もち米、黒豆、くるみ、塩	
		げんべだ(流し焼き、どんと焼き)	玄米粉(または粃米の粉、小麦粉、米粉と小麦粉)、(くるみ、ごま)	
		げんべだ	もち米の玄米粉、小麦粉、ふぐらし粉、くるみ(またはごま)	
		葉焼き	小麦粉、砂糖、塩(またはみそ)、茗荷の葉、くるみ(またはごま)	
		くるみみそ(なめみそ)	くるみ、味噌	
	粒	くるみ入りの赤飯	もち米、小豆、くるみ、塩	
沿岸	播る	ひもか	くるみだれ(くるみ、白砂糖、だし汁または醤油と水)	小麦粉、塩、にんじん、ごぼう、干しいたけ、だし汁、 醤油
		元日の雑煮とくるみだれ	くるみだれ(くるみ、砂糖、雑煮の汁)	大根、にんじん、ごぼう、凍み豆腐、はらこ、かまぼこ、 せり、角もち、澄まし仕立ての汁)
		ひじきのくるみあえ	あえ衣(くるみ、不明)	ひじき
		くるみ雑煮	くるみだれ(くるみ、白砂糖、水)丁寧な場合 くるみだれ(くるみ、白砂糖、雑煮のだし汁または醤油と水、砂糖)	もち、煮干だし、大根、にんじん、ごぼう、せり、凍み豆 腐、(かまぼこ、さけのはらこ)
	刻む・粒	ひゅうじ	あん(味噌、黒砂糖、くるみ)	小麦粉

労働時の間食や、貴重な米を補うためでもあった日常の粉もち料理に対し、正月に県内各地で、もち米を蒸してつくるもちは、いずれの地域においてもしばしば“くるみだれ”にからめる“くるみもち”として食べられている。“くるみもち”のくるみはもちをくるむたれの意味ではなく、くるみでつくるたれを意味する。“くるみだれ”の味付けには、少しの醤油、少しの砂糖、少しの塩といった表現がよくある。あまり濃い味付けはせず、くるみの味をいかした上品なやさしい味でもある。

くるみを搗ってつくる料理は、手間のかかるものでもある。正月の“くるみもち”や山菜や菊の花のくるみあえがごちそうである理由は、くるみのおいしさだけではなく、手間をかけたものでもあるということからくると考えられる。

県南の江刺地方独特の“くるみ豆腐”も搗りつぶしたくるみを使う代表的な料理である。ごま豆腐と同様のものであるが、多くは砂糖をたっぷり使っており、これがつくお膳は格が高いとされる。くるみ豆腐の由来は前出の報告<sup>1)</sup>に詳しい。

県北の“けえばもち”は、そば粉または小麦粉でつくられており、これは県央の“かま焼き”、沿岸の“ひゅうじ”と似ている。粒または刻んだくるとみそ、あるいは搗ったくるとみそが入ることが共通であり、黒砂糖を入れることもある。みそや黒砂糖の風味はくるみの味とよくあい、好まれたものと考えられる。この調理方法は使う粉類が地域により異なるものの、県北、県央、県南、沿岸すべてにみられる。多くの人に好まれる味もこの類似料理が広く受け入れられている理由と考えられる。黒砂糖は白砂糖より安価であるため使ったとされているが、今でもこの料理に白砂糖は使わない。

くるみを粒のまま、あるいは刻んで使う料理としては、ほかにはもちに搗きこむ、赤飯に混ぜるなどがみられる。県央の“うごぎのほろほろ”（ふりかけ）や、県南の“くるみみそ”（なめみそ）に入れるといったものもあり、いずれも主食との関係がある点が特徴である。

米が貴重で粉でつくるものが多い時代に、ごはんに搗ったくるみを炊き込む“くるみごはん”という料理が県南にある。醤油味をつけているだけでほかに具が入っておらず、単純にくるみの風味を楽しむ料理と考えられる。

鬼ぐるみは、山野に自生しており、平地の多い県南では当時、「川べりで簡単に拾え、庭に植えている家もある」など身近なものであった。秋口に拾い集めて何年も保存でき、必要なときに殻を割って使うが、「油が多く香ばしくて上品な味<sup>2)</sup>」と称されるそのおいしさが、子どもや家族を思う気持ちや、来客をもてなす気持ちにつながり、日常食にも、ハレの日のごちそうにも取り入れられたものと考えられる。

表4は、インスタント食品、外食の隆盛により地域の特色ある料理が失われつつあった昭和50年ごろに、

「岩手県内の高校生と教師がその土地に残る歴史のあとをたどりながらとらえた郷土料理を集め、調理し、分量を確認し、舌でたしかめながら記録した」書籍<sup>4)</sup>および、「岩手県内各地の農産物、漁獲物を利用した手作りの郷土食を集めた」書籍<sup>5)</sup>からくるみ料理を抽出し整理したものである。収録された地域を表2、3と同じ4地区に分け○印で示した。

県北のそば粉、小麦粉の料理、県央、県南の米粉、もち料理という傾向は残っているが、新たに、重曹を使った“蒸しパン”、“がんづき”といった小麦粉の膨化料理が定着している。そのほかにも、昭和初期まで特に県北で使われていた“すまし”（手作りの地味噌を湯で煮溶かし漉したもの）が醤油に変わり、七味唐辛子やみりんのような市販の香辛料や調味料も使われるようになっていく。また、栄養や風味を考慮してか、牛乳が新しい料理だけでなく、以前から伝承されていた“そばもち”などにも取り入れられている。昭和初期と比べて全体的に食材の種類が増えている。誰もが入手可能な市販食材が増えたためと考えられる。さらに材料以外では、調理手法に表3ではみられなかった「揚げる」が、“かきもち”、“鉄火みそ”といった料理にみられる。“うごぎのほろほろ”（ご飯にかけるふりかけ）や“鉄火みそ”（なめみそ）の地域も広がっている。これは県北を含む広い地域に米の飯が主食として定着したこととも関係していると考えられる。

以上から、昭和初期の記録と比較すると、「地域の食材と結びついた郷土料理」と位置付けられた料理ではあるが、伝統的な食材であるくるみ料理にも市販食品、主食の変化、新しい調理手法、栄養情報、などの影響があることが明らかとなった。

そのような中で、昭和初期に見られた“くるみだれ”と“もち”だけといったシンプルな材料でつくられている料理が沿岸を除く3地域にみられた“くるみひつつみ”である。これは、削り節のだしを塩と醤油で味付けした汁に“ひつつみ”（小麦粉でつくった生地をうすく手で伸ばしたもの。）を投入し、搗りつぶしたくるみを溶かし込んだくるとみのすり流し汁である。汁には具が入っておらず、くるみのおいしさを味わう食べ方である。

“ひつつみ”には“かにひつつみ”や“小豆ひつつみ”、野菜の入った汁に投入したものなど土地の食品を上手に使いこなしてつくるさまざまなものがある。茹でたものを引き上げてとろりとした“くるみだれ”にくぐらせ食べるものも“くるみひつつみ”といわれ、表3の県央の食にもみられる。「汁にぶち込みにする普段の食べ方」より「上品な食べ方」とされている。くるみのす

り流し汁のひつつみはこれから派生した食べ方と考えられる。

“くるみ雑煮”は昭和初期までは沿岸独自に見られたが、この表では、盛岡で収録されている。しかし、「三陸の人たちのごちそう」と記されていることから、基本的には三陸沿岸の人々の暮らしの中の諸行事と結びついた料理と考えられる。

“かまやき”は円形にのばした生地を二つ折りにした中に“くるみみそ”を包んだもので、使用する粉の種類に地域の特徴がみられ、表3の県北（けえばもち）、県央（かま焼き）、沿岸（ひゅうじ）にもみられる。表4では中に包むあんはすべてくるみ、みそ、黒砂糖で、4地域すべてでつくられている。呼び名は、「県北、県央では“鎌焼き（かまやき）”、県南では“煮あげもち”、沿岸北部では“ひゅうず”、南部では“かまだん

ご”などが一般的である」と記されている<sup>4)</sup>。このほかにも、県北には“みみっこ”などと呼ぶ地域もあり、日常的に親しまれてきた料理であることがうかがえる。

このように、昭和50年代のくるみ料理の中には、昭和初期から大きい変化を受けることもなくそのまま受け継がれてきたものもあることがわかった。これらはくるみ自体のおいしさや、他の材料とくるみの味の組み合わせのよさが関係していると推察される。

鬼くるみは、岩手の自然から得られ、身近に食材として取り入れられてきたものであり、そのおいしさは、「手打ちぐるみや姫ぐるみに勝る」といわれる<sup>3) 4)</sup>。今後もおいしさを伝えるためには、料理の中でどのようにその“くるみ味”が生かされてきたかを知り、新しい料理にどう取り入れていくかを考えることが大切と思われる。

表4. 料理におけるくるみの利用方法と材料構成（昭和50年代）

収録地域				くるみの利用形態	料 理 名	くるみの利用法	その他の材料構成
県北	県央	県南	沿岸				
○				播る	きらずもち	みそだれ（みそ、くるみ、砂糖）	小麦粉、おから、湯
○					うちわもち	くるみみそ（くるみ、みそ）（またはじゅうねみそ）	そば粉、熱湯
○				粒	けいらんのお吸い物	あん（くるみ、黒砂糖、からし、くるみ）	干しうどん、なんばん、米粉、ぬるま湯、山椒の葉
○					豆ぶ汁	豆ぶ（小麦粉、片栗粉、水、くるみ）	鶏肉、だし昆布、にんじん、ごぼう、油揚げ、豆腐、干びょう、干しいたけ、醤油、片栗粉
○					蒸しパン	あん（あずきあん、くるみ少々、ごま、のり）	皮（小麦粉、卵、砂糖、牛乳、食油、酢、重曹）
○	○				手打ちそば	薬味（くるみ、ネギ、大根おろし、七味唐辛子）	そば粉、小麦粉、熱湯
○	○			刻む	きりせんしょ	醤油、砂糖、水、うるち米の粉、くるみ	
○	○				粥の箸休め	味噌大根、くるみ	
○	○	○		刻む	うこぎのほろほろ	うこぎ、みそ漬大根、白ごま、くるみ、赤なんばん、こしょう	
○	○	○			ごはんもち	あん（くるみ、みそ、砂糖）	残りご飯、小麦粉、水
○	○	○		播る	くるみひつつみ	小麦粉、塩、水、けずりこ、醤油、くるみ、水	
○	○	○	○		かまやき（煮あげもち、ひゅうず、かまだんご）	あん（くるみ、みそ、黒砂糖）	小麦粉（または米粉、小麦粉とそば粉）、塩、熱湯（小麦粉：熱湯＝1：1）
○	○		○	粒	鉄火みそ	味噌、砂糖、くるみ、大豆、にんじん、ごぼう、揚げ油	
	○			播る	菊の花のくるみあえ	くるみ、醤油、塩、みりん、砂糖	のし菊、にんじん、糸こんにゃく、しいたけ、三つ葉、醤油、だし汁
	○				かねなり	つぶしたくるみの油 くるみ醤油（くるみ、醤油）	うるち米の粉（生粉）、熱湯
	○				くるみ雑煮	くるみだれ（くるみ、砂糖、雑煮の汁）	だし汁、にんじん、ごぼう、大根、干しいたけ、凍り豆腐、生鮭、はらこ、あわび、せり（またはみつば）、醤油
○				刻む	揚げ里芋のくるみあんかけ	あん（濃いめのだし汁、塩、砂糖、くるみ）	里芋、だし汁、片栗粉、水、揚げ油
○					そばもち	あん（梅漬けのしその葉、くるみ、黒砂糖）	牛乳（または水）、塩、そば粉、青豆、片栗粉
○				粒	しその実入りの漬物	瓜の漬物、きゅうりの漬物、わかめ、にんじん、くるみ、しそ酢漬けにしたしその実、醤油、砂糖	
○					かくらせもち	もち米、黒豆、砂糖、塩、くるみ、きなこ（または片栗粉）	
○	○			播る	くるみごはん	米、くるみ、水、塩、醤油、酒	のり
	○				くるみぱっと（切りぱっと）	くるみだれ（不明）	小麦粉、そば粉、塩水
	○				くるみ豆腐	寄せもの（播ったくるみ、吉野葛、砂糖、水）	しょうが味噌（味噌、しょうが）
	○				がんずなます	あえ衣（くるみ、砂糖、酢、塩）	和えられる材料：つきこん、干しいたけ、大根、油揚げ（塩、または塩と砂糖で下味をつける）
	○				3色だんご	くるみ醤油（くるみ、醤油、砂糖、湯）	そば粉、もち米の粉、牛乳
	○			刻む	えびすまんじゅう	飾り（くるみ）	もち（米粉、さとう、塩）
	○			粒	かきもち	もち米粉、うるち米粉、小麦粉、卵、砂糖、塩、牛乳、ゆで大豆、くるみ、揚げ油、のり	
	○				ひしもち	もち米、小豆、砂糖、塩、くるみ	
	○				でんがく豆	大豆、くるみ、だし汁、醤油、砂糖、酢	
			○		がんづき	小麦粉、重曹、酢、水、砂糖、醤油、くるみ、グリーンピース、白ごま	

#### 4. まとめ

岩手県における鬼ぐるみ料理の伝承に資する知見を得ることを目的として大正から昭和初期にかけての料理とそれ以降の料理の材料構成、調味料、くるみの利用形態等を比較し、以下の結果を得た。

- 1) 特用林産物の統計資料から、岩手県は全国的に見ると鬼ぐるみを中心とする山ぐるみの代表的産出県であり、岩手県内各地に現在も鬼ぐるみの自生地が残っていることがわかった。それは近年も鬼ぐるみが流通していることを示しており、多彩な岩手県の鬼ぐるみ料理の背景と考えられた。
- 2) 地域の食材を使った郷土料理として伝承されている鬼ぐるみの料理にも、日常の主食の変化、市販食品、新しい調理手法、栄養情報などの影響がみられた。
- 3) くるみだれ（くるみもち、くるみあえ）、くるみ雑煮、かまやきのように、昭和初期からあまり大きい変化をせず残されてきた料理もあった。これらはくるみ自体のおいしさや、他の材料とくるみの味の組み合わせのよさが関係していると推察された。

#### 参考資料

- 1) 大森輝 魚住恵, 財団法人日本食生活文化財団, 日本食文化調査研究報告集 3, 1987 年
- 2) 「日本の食生活全集 岩手」編集委員会, 日本の食生活全集③聞き書 岩手の食事, 社団法人 農山漁村文化協会, 1984 年
- 3) なにやとやら編纂委員会, なにやとやら—岩手県北地方の伝統食を探る—, 熊谷印刷出版部, 1983 年
- 4) 岩手県高等学校教育研究会家庭部会, 岩手の郷土食—高校生と教師のレポート集—, 家庭部会事務局, 1977 年
- 5) ごちそうさまおふくろの味刊行委員会, ふるさと心と技シリーズ ごちそうさまおふくろの味 岩手の郷土料理, 株式会社熊谷印刷出版部, 1979 年
- 6) 農林水産省 統計情報 特用林産物生産統計調査 ([http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/tokuyo\\_rinsan/index.html](http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/tokuyo_rinsan/index.html))2016.11
- 7) 岩手県特用林産物統計表（平成 12~26 年） (<http://www.pref.iwate.jp/ringyou/tokuyourinsan/020967.html>) 2016.11